

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter**

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen ; Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke

**Spörlin, Margareta**

**Mülhausen, 1840**

Winter-Gemüse zum Abend- oder Nachtessen.

**urn:nbn:de:bsz:31-56998**

Gemüse, die man zum Abend- oder Nachtesseu  
serviert.

Eierblumenkraut.

Hopfen.

Napunzeln.

Spinat.

Gefüllter Spinat.

Spargeln.

Junge Pastinacken und junge gelbe Rüben.

Frühe Erbsen oder Zuckererbsen.

Schiefen oder Schoten.

Rübkohl oder Kohlraben.

Frühe welsche Bohnen.

Frikasirter Kopfsalat.

Salat gekocht wie Spinat.

Gefüllter Salat.

Sauerampfer mit Eiern.

Sauerampfersauce mit Eiern.

Ein Pudding von Spinat.

Carton.

Endivie.

Blumenkohl.

Artischocken.

Früher gelber Kohl.

Erdäpfel.

Champignons oder Morcheln und Kufumern.

Diese Gemüse serviert man vom Frühjahr bis Spätjahr.

Winter-Gemüse zum Abend- oder Nachtesseu.

Blumenkohl.

Storzoneren oder Artisvion.

Kleine gesalzene Bohnen.

Gefochter Selleri.

Gefüllter Selleri.

Rübkohl.

Endivie.

Spinat.

Korbes Kraut.

Brüßler-Kohl.

Gehacktes weißes Kraut mit Milch oder Fleischbrühe.

Gefülltes Kraut.

Gefüllte Erdäpfel.

Gebackene Erdäpfel mit Eiern.

Erdäpfel gebräcktelt.

Auf eine andere Art gebräcktelte Erdäpfel.

Erdäpfelwürste.

Erdäpfelsplutten.

Erdäpfel-Eierkuchen.

Erdäpfel mit Milch und Eiern.

Erdäpfel mit englischer Sauce.

Ein Erdäpfelknopf.

Gefüllte Zwiebeln.

Zwiebeln mit Sauce.

Gebackene Würste.

Nudeln.

Gefüllte Nudeln.

Griesplutten.

Gefüllte Ameletten.

Blinde Stockfische.

Eierkuchen mit Gans- oder Kalbsleber.

Eierkuchen mit Spinat, so wie Pudding und Knöpf.

Ameletten.

Grüne Eierkuchen.

Gerührte Eier.

Verlohrne Eier.

Gefüllte Eier.

Pudding von Reis.

Pudding von Mark.

Alles, was von Eiern und Mehl in dieser Gemüßordnung ist, können Sie zu allen Zeiten zu Abend auf den Tisch geben, nur nicht zu großen Gastmahlen; zum Abendessen geben Sie kein Fleisch zu dem Gemüse, als

zum gelben oder weißen Kohl Metz- oder Bratwürste ;  
auf den Spinat keine Eier, der wird mit gebackenem  
spanischem Brodteig garnirt.

Aller Gattungen feine Gemüse, so im Butter gebacken  
werden, als : Blumenkohl, Carton, Antischocken, Ar-  
tischvian, Spargeln, gebackene Eier, gebackenes Geflügel  
und im Butter gebackenes Fleisch. Dieses alles können  
Sie gegen grüne Gemüse stellen. Zu Mittag sind es  
Nebenplatten zum Braten und zu Abend sind sie an der  
Stelle eines zweiten Gemüses.

### Was man zum Rindfleisch servirt.

Brunnenkressensalat.  
Gartenkressensalat.  
Fleischkraut-Salat.  
Kleine Rettige.  
Frische Butter.  
Schnittlauch mit Essig und Oehl.  
Rettig.  
Rettigsalat.  
Bohnensalat.  
Zwiebelsalat.  
Kukumernsalat.  
Eingemachtes Welschkorn.  
Gelberubensalat.  
Häringsalat.  
Anchoisalat.  
Eingemachte kleine Kukumern.  
Rothe Rahnen.  
Senf.  
Meerrettig mit Fleischbrühe.  
Meerrettig mit Essig.  
Sardellen Butter.  
Oliven.

Landesbibliothek  
Karlsruhe